Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This product is not intended for outdoor storage.
- This waffle maker gets hot. When in use, or until it has cooled completely, do not touch any of the metal surfaces. Use the cool-touch handle to open and close the waffle maker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

GROUNDED PLUG (Canada)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
   a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

GETTING STARTED

This product is for household use only

1. Remove all labels, tags and stickers attached to the body or cord. Remove the plastic ring around the power plug using scissors.
2. Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
3. Remove and save literature.

PREHEATING THE WAFFLE MAKER

1. Place the drip tray in the space allocated at the base for easy clean up.
2. Before first use, condition the nonstick waffle plates by brushing or wiping a light coating of cooking oil (vegetable, canola or corn oil) onto the entire cooking surface. Cooking sprays are not recommended. Wipe off excess oil with a paper towel.
3. Close the waffle maker using the cool-touch handle.
4. Plug into an electrical outlet.
5. The red power indicator light comes on and the waffle maker begins to preheat. This light remains illuminated until the waffle maker is unplugged.
6. Turn dial to desired heat setting. Lower settings will make a lighter waffle and higher settings will make a darker waffle.
7. When preheated, the green temperature ready indicator light will illuminate. The waffle maker is ready for use.

Note: During the initial preheating, you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

Important: The green temperature ready indicator light will cycle on and off during cooking. It is not an indication that the waffle has finished cooking.

BAKING WAFFLES

1. Preheat waffle maker as described above.
2. Open the waffle maker by lifting the cool-touch handle, and pour about ¾ cup (177 ml) into the center of the lower waffle plate. To avoid batter running over the edges do not overfill.
3. Close the waffle maker by using the cool-touch handle, but do not force it shut.
4. Wait 10 seconds. Turn the cool-touch handle to the right (clockwise) until the waffle maker is upside down.
5. Cook the waffle until steaming subsides (about 3 to 4 minutes). For a crisper waffle cook the waffle a little longer.
6. When cooking is finished, turn the cool-touch handle to the left (counterclockwise).
7. Open the waffle maker and remove the waffle using a heat resistant nonstick spatula or tongs.

Note: Do not use metal utensils to remove waffles. They may damage the nonstick surface.

8. Close the waffle maker and allow it to reheat before cooking another waffle. The green temperature ready indicator light illuminates when the waffle maker is ready for use.
9. When finished, unplug the waffle maker. Allow it to cool completely before cleaning.

FREEZING WAFFLES

1. Allow freshly baked waffles time to cool down to room temperature.
2. Place in a freezer safe plastic bag with paper towels between each waffle.
3. Lightly squeeze excess air out of the bag before placing in freezer.
4. Use waffles within 4 weeks of baking.
5. For best results while warming, use a conventional oven or a toaster oven. Place waffles in a single layer and bake at 350˚ for 10-12 minutes or until heated through.

USEFUL TIPS

- Packaged pancake mix, including the whole wheat variety make delicious waffles. Follow the package directions for waffles.
- Avoid opening the waffle maker while waffle is cooking. This may cause the waffle to stick or separate while cooking.
- For lighter waffles, separate the eggs and beat the egg whites to soft peaks and fold in just before cooking the waffles.
- For extra crispy waffles, add 2 to 3 tbsp of melted butter or oil to the batter.
- Waffles can be kept warm by placing them on a rack or a cookie sheet in a preheated oven set to 300ºF.
- Never stack cooked waffles; this makes them soggy.
- To reheat waffles, use your preheated toaster oven and set it to 350º F, for about 5 minutes.
- Using a waffle mix? Add some excitement! Just before cooking, stir in:
  - Mashed banana
  - Chopped walnuts, macadamia nuts, toasted almonds or pecans
  - Diced fruit, such as, apples, peaches, or berries
  - Well drained crushed pineapple
  - Chopped cooked bacon

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel

CLEANING

1. Be sure the unit is unplugged and completely COOL before cleaning. Wipe the waffle plates with a damp sponge or cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT or run water directly onto the cooking surface.
2. Do not use steel wool or other abrasive cleaners on the cooking surfaces as they may damage the nonstick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad.
3. Clean the outside surfaces by wiping with a damp sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners that may scratch or mark the exterior surfaces. Never spray or apply cleaners directly to the waffle maker; instead, apply the cleaner to a cloth and rub on.

STORAGE

To save space on storage, the cool-touch handle bends inward to the right.

RECIPE

BACON ORANGE WAFFLES

2 cups pancake mix
6 slices bacon, cooked & crumbled
1 cup of milk
1/3 cup fresh orange juice
1 egg
2 tbsp. cooking oil
1 tsp. grated orange peel
1 tsp. vanilla extract
Maple syrup

1. In a large bowl combine all ingredients, except maple syrup and stir until blended. Pour about ¾ cup of the batter onto the center of preheated waffle plate and close the waffle maker. Wait 10 seconds, then using the cool-touch handle turn the waffle to the right (clockwise).
2. Cook until waffle is golden and the green waffle ready indicator light is illuminated. Turn the cool-touch handle to the left (counterclockwise) and open the waffle maker. Remove the waffle using a non-metallic spatula.

Note: Do not open the waffle maker before the waffle ready indicator light is illuminated.
If waffle is not fully cooked, it may split and be difficult to remove.

3. Close the waffle maker and wait for the temperature ready indicator light to illuminate. Repeat process with remaining batter.
4. Serve with maple syrup.

Makes 4 waffles.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the front of this sheet. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on this sheet.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit our website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de segurida.

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque electrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o electricas ni adentro de un horno caliente.
- Se debe tener muchisimo cuidado al mover un aparato cuando tiene aceite u otros liquidos calientes.
- Este aparato se debe usar unicamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este producto no debe ser almacenado al aire libre.
- Esta waflera se calienta. Cuando esté en uso o hasta que se haya enfriado completamente, no toque ninguna de las superficies de metal. Utilice el mango frío al tacto para abrir y cerrar la waflera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

ENCHUFE DE TIERRA (Canadá)

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
   a) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
   b) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece. .

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por personal cualificado y en América Latina, por un centro de servicio autorizado.

PREPÁRESE A USAR

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

1. Despegue todo rótulo, calcomanía o etiqueta adherida al cuerpo o el cable.
2. Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
3. Retire y conserve toda literatura.

CÓMO PRECALENTAR LA WAFLERA

1. Coloque la bandeja de goteo en el espacio asignado en la base para facilitar la limpieza.
2. Antes de precalentar el aparato, acondicione la superficie de cocción antiadherente con una capa ligera de aceite para cocinar. No se recomienda utilizar aceites para cocinar en aerosol en superficies de cocción antiadherentes.
3. Cierre la waflera utilizando el mango frío al tacto.
4. Enchúfela a un tomacorriente.
5. La luz roja indicadora de funcionamiento se ilumina y la waflera comienza a calentar. Esta luz se mantiene iluminada hasta que la waflera es desenchenfuda.
6. Gire el dial de control al ajuste de temperatura deseado. Los ajustes de temperaturas más bajas cocinarán un wafle más claro y los ajustes de temperaturas más altas cocinarán un wafle más oscuro.
7. Una vez que la unidad se haya precalentado, la luz verde indicadora de temperatura lista se iluminará. La waflera está lista para utilizar.

Nota: Durante el proceso inicial de precalentamiento, Usted pudiera notar humo y un ligero olor. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.

Importante: La luz verde indicadora de temperatura lista se encenderá y apagará durante el ciclo de cocción. Esto no indica que la waflera ha terminado de cocinar.

CÓMO COCINAR WAFLES

1. Precaliente la waflera como se describe en los pasos anteriores.
2. Abra la waflera levantando el mango frío al tacto y vierta un aproximado de ¾ de taza (177 ml) en el centro de la placa inferior. No sobrellene la placa para evitar que la mezcla se desborde por los bordes.
3. Cierre la waflera utilizando el mango frío al tacto, pero no la fuerce para cerrarla.
4. Espere 10 segundos. Gire el mango frío al tacto hacia la derecha (en dirección a las manecillas del reloj) hasta que la waflera que la parte superior de la waflera quede mirando hacia abajo.
5. Cocine los wafles hasta que el vapor se reduzca (alrededor de 3 a 4 minutos). Para lograr un wafle más crujiente, cocine el wafle por un poco más de tiempo.
6. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, gire el mango frío al tacto hacia la izquierda (en dirección contraria a las manecillas del reloj).
7. Abra la waflera y retire el wafle utilizando una espátula o pinzas de cocina antiadherentes, resistentes al calor.

Nota: No utilice utencilios de metal para retirar los wafles. Estos puden dañar la superficie de cocción antiadherente.

8. Cierre la waflera y permita que se vuelva a calentar antes de cocinar otro wafle. La luz verde indicadora de temperatura lista se ilumina cuando la waflera está lista para utilizar.
9. Cuando termine, desenchufe la waflera. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

CÓMO CONGELAR LOS WAFLES

1. Déle tiempo a los wafles acabados de cocinar a que se enfríen a una temperatura ambiente.
2. Colóquelos en una bolsa plástica para congelador separando cada wafle con toallas de papel.
3. Presione ligeramente la bolsa para extraer el exceso de aire dentro de la

bolsa antes de colocarla en el congelador.
4. Utilice los wafles dentro de un período 4 semanas desde que se cocinaron.
5. Para obtener mejores resultados al calentarlos, utilice un horno convencional o un horno tostador. Coloque una capa de wafles con cada wafle por separado y hornee a 350° por 10 a 12 minutos o hasta que estén calentados por completo.

CONSEJOS ÚTILES

- Las mezclas para panqueques de paquete, incluyendo las de harina integral, hacen wafles deliciosos. Siga la instrucciones indicadas en el paquete para hacer wafles.
- Evite abrir la waflera mientras que el wafle se cocina. Esto puede causar que el wafle se pegue o que se separe mientras se cocine.
- Para wafles más ligeros, separe los huevos y bata la claras hasta que formen unas puntas suaves e incorpore en la mezcla justo antes de cocinar los wafles.
- Para wafles extra crujientes, añada de 2 a 3 cucharadas de mantequilla derretida o aceite en la mezcla.
- Los wafles se pueden mantener calientes colocándolos sobre una parrilla o una bandeja para hornear galleticas dentro de un horno precalentado a 300°F.
- Nunca apile los wafles, esto hará que la textura se ablande y se mantenga húmeda.
- Para recalentar los wafles, utilice su horno tostador precalentado y ajuste la temperatura a 350°F por alrededor de 5 minutos.
- ¿Va a utilizar una mezcla para wafles de paquete? ¡Hágala más excitante! Justo antes de cocinar, añada y revuelva en la mezcla:
  - Una banana aplastada
  - Nueces picadas, nueces macadamia, almendras tostadas o pacanas
  - Frutas cortadas, tales como las manzanas, los melocotones o frutos del bosque (berries)
  - Piña machacada, bien drenada
  - Tocino cocinado, picado

CÓMO COCINAR WAFLES

1. Antes de precalentar el aparato, acondicione la superficie de cocción antiadherente con una capa lígera de aceite para cocinar. No se recomienda utilizar aceites para cocinar en aerosol en superficies de cocción antiadherentes.
2. Cierre la tapa y enchufe a un tomacorriente. La luz indicadora de funcionamiento se iluminará.
3. La luz indicadora de listo se iluminará una vez que la waflera esté precalentada (tomará alrededor de 3 minutos).
4. Abra la unidad y vierta un aproximado de 2/3 de taza (160 ml) de la mezcla sobre la superficie de cocción inferior. No vierta demasiada cantidad ya que el exceso de mezcla se desbordará por los bordes durante el ciclo de cocción. Esparza la mezcla hacia los bordes utilizando una espátula de goma para lograr wafles de consistencia uniforme.
5. Cierre la tapa, pero no la fuerce para cerrarla. La bisagra está diseñada para mantenerse floja y así permitir que el wafle suba de manera uniforme y también que el vapor escape. Mantenga las manos alejadas de la unidad ya que el vapor puede escapar durante la cocción. Cocine de 3 a 4 minutos o hasta que esté dorado. Evite abrir la unidad durante el ciclo de cocción ya que esto puede causar que el wafle se pegue o se cocine probremente.
6. Abra la parte superior y utilizando un tenedor, retire cuidadosamente el wafle.
7. Cuando todos los wafles estén cocinados, desenchufe el cable de alimentación, abra la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.

RECIPE

WAFLES DE TOCINO Y NARANJA

2 tazas de mezcla para panqueques
6 rebanadas de tocino, cocinado y desmoronado
1 taza de leche
1/3 de taza de jugo de naranja fresco
1 huevo
2 cucharadas de aceite para cocinar
1 cucharadita de cáscara de naranja rallada
1 cucharadita de extracto de vainilla
Sirope de arce (maple)

1. En un recipiente grande, combine todos los ingredientes excepto el sirope de arce y revuelva hasta que estén mezclados. Vierta aproximadamente ¾ de taza de la mezcla sobre el centro de la placa para wafles precalentada y cierre la waflera. Espere 10 segundos, luego utilizando el mango frío al tacto, gire el wafle hacia la derecha (en dirección a las manecillas del reloj).
2. Cocine hasta que el wafle esté dorado y la luz verde indicadora de lista esté iluminada. Gire el mango frío al tacto hacia la izquierda (en dirección contraria a las manecillas del reloj) y abra la waflera. Retire el wafle utili zando una espátula que no sea de metal.

Nota: No abra la waflera antes de que la luz indicadora de lista se ilumine.

Si el wafle no está cocinado completamente, éste se puede partir y hacer difícil el retirarlo de la placa.

3. Cierre la waflera y espere a que la luz indicadora de temperatura lista se ilumine. Repita el proceso con la mezcla restante.
4. Sirva con sirope de arce.

Rinde 4 wafles.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

LIMPIEZA

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría antes de limpiarla. Pásele una esponja o un paño húmedo a las placas de cocción para limpiarlas. NO SUMERJA LA UNIDAD ni deje caer agua directamente sobre la superficie de cocción.

2. No utilice esponjas de acero u otros limpiadores abrasivos en las superficies de cocción ya que estos pueden dañar el revestimiento antiadherente. Para eliminar remanentes de comida cocinada que se ha pegado, utilice un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de malla de nilon.
3. Limpie las superficies exteriores con una esponja o paño húmedo. Seque por completo utilizando un paño suave. No utilice limpiadores fuertes o abrasivos que puedan rayar o dañar las superficies exteriores. Nunca aplique líquidos aerosoles o limpiadores directamente en la waflera; en su lugar, primero aplique el limpiador a un paño y luego frótelo sobre la superficie que vaya a limpiar.

ALMACENAMIENTO

Para ahorrar espacio al almacenar, el mango frío al tacto se dobla hacia adentro y a la derecha.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)
Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso #3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T NO. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

Rayovac de México S.A de C.V

Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Telefono: (55) 5831 – 7070
Para atención de garantía marque: 01 800 714 2503

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Telefono: (55) 5831 – 7070
Para atención de garantía marque: 01 800 714 2503

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Argentina
SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Panamá
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

800 W 120V~ 60 Hz

T22-5001303
10889-00 E/S

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China

BLACK+DECKER™

Model/Modelo: WM1000

Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica



FLIP WAFFLE MAKER

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Cool-touch handle
2. Handle lock
3. Nonstick waffle plates
4. Power indicator light
5. Temperature ready indicator light
6. Variable temperature control

†7. Drip tray (Part # WM1000B-01)
8. Base

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

WAFLERA GIRATORIA

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

1. Mango frío al tacto
2. Cierre del mango
3. Placas antiadherentes para wafles
4. Luz indicadora de funcionamiento
5. Luz indicadora de precalentamiento
6. Control de temperatura variable

†7. Bandeja de groteo (Pieza N° WM1000B-01)
8. Base

Nota: † indica piezas desmontables/ reemplazables por el consumidor